



Idiazabalgo Gazta

Idiazabal Gaztaren aurtengo sorta edo denboraldia aurkeztu zuten asteazkenean Ordizian (Gipuzkoa). Jatorri Izena Arautzeko Kontseiluak eta Idiazabal Gaztaren Kofradiakoak izan ziren han, Juan Mari Arzak eta Pedro Subijana sukaldariak tartean zirela. Iazko produkzioaren berri eman zuten aurkezpen honetan. 737 tona inguru izan ziren, 1994an baino gutxiago, lehortegatik. Probitziak, Nafarroan ekoiztu da gehien, %36, eta ondoren Araban (%35), Gipuzkoan (%20) eta Bizkaian (%8).

Gaztagileei omenaldiak

Bestalde, Ordiziako ekitaldian omenaldia egin zioten Mixel Lekuona Makeako apaizari, 80ko hamarkadan Lapurditik etorri eta gaztagileei ofizioan asko lagundu zielako, artean Jatorri Izenik ez zegoela, teknika berriak irakatsiz eta inplementatuz. Bestetik, 1995ean nabarmendutako hiru ekoizleri ere sariak eman zizkieten, Nafarroako Olagain etxeari, eta Arabako San Bizente eta Pastor Vasco marketakoei.

PRODUKTUA

«Arnabar» ahate-konfita

Pisu garbia: 1050 g.; pisu xukatua: 530 g. Osagaiak: hegala bat eta izter bat, ahate-gantza, piperrautsa, gatza. 62 libera (1.560 pta.). Testu osoa erdaraz.

Irisarriko (Nafarroa Beherea) Arnabar enpresak ahate eta antzarak bertan hazi, gizendu eta hil ondoren, era guztietako produktuok maneiatu eta merkatura ateratzen ditu. Gaurkoan, hegala eta izterra suertatu zaizkigu. Kalitatea normala izaki (ahatekia aski estandarizatutako produktua baita), prezioari neurritz goitiko deritzogu. merkaturan dauden produktuekin konparatuta eta hiltzean bertan erosi dugula kontuan izanik.

Errematerako, edonongo gazta eta Kaliforniako intxaurrek ematen dituzte toki askotan.



Sagardotegiaren aldeko erosta

◆ Arduragabekeriaren ondorioz, ondasun hau galtzeko zorian ote? ◆

B I DOZENA ORRIALDE BETETA, behin edo behin ekarri izan dugu hona sagardogintza, sagardotegia eta sagardo mundua. Oro har, gehientsuetan lausengu eta laudorioka jarduteko xedez. Baina ezin jardun beti bide beretik, eta "nori berea" dioen esaera zaharrari jarraitu behar diogu gaurkoan.

Gaztaroan, sakeleko gaitzagatik mendira joatea ia kirol nazional bakarra zela, aldapan gora igo izaten ginen sagarra ezinbestez zanpatuz: halakoa zen ugartasun alferrikako hura. Sagardoa ardoaren erdiprezioan zebilen eta ez zuen ospe handirik gure artean. Gerora bestelako garaiak etorri izanari esker, sagarra urrezko emaitza eta sagardotegia bost tenedore, izar edo upeleko ostatu bilakatuak ziren:

- | Aldekoak |
|---|
| • zutik egoteari esker, lagun gehiagorekin izateko aukera |
| • sagardo klase asko dastatzeko aukera |
| • lagun-giroa |

euskararen, euskal herritarren paradisu. Dena ondo, denak pozik.

Super-ustiakuntzak iritsi ziren, nonbait, eta orain gainbehera hasia den fenomeno omen da sagardotegia, kontrakoa badirudi ere. Motiboak era askotakoak dira, baina nabarmenenak, bezeroaren ikuspuntutik behintzat, aski ezagunak ditugu:

- | Kontrakoak |
|------------------------|
| • tratu txarra hartzea |
| • higienarik ez |
| • janari gutxi |
| • prezio garestiegiak |

- ◆ Sagardotegien kopurua ikaragarri ugalduta da.
- ◆ Sagarraren (sagardoaren) kalitatea ez da behar bezain ongi zaintzen.
- ◆ Sagardogile batzuen profesionaltasunik eza eta honen ondoriozkoak, hau da, dirua erraz irabazteko neurrigabeko egarria.
- ◆ Jakiak egoera eskasean mahai-ratzea: bakailao kirastuna, tor-

tila gutxi eta lehorregiak, haragi gexa, gogorra edo urria, edonongo gazta eta intxaurrek kaliforniarak...

◆ Jendea gaizki tratatzea: aski lekuri izan ez, komunik ezean belarretara bidaltzea, behar baino askoz ere jende gehiago onartzea, upelak gutxitan irekitzea eta abar.

Hitz batez, kopuru / kalitate / prezio erlazioa aski aldrebesa gertatzen dela. Kontutan har dezagun preziorik txikienak 2.500 pezetatik goiti dabilzala eta honelako *sancta sanctorum* garestienetan sarrera bakarrik ordaintzeko Kapurtalako *maharaja*-ren dirutzak behar direla.

Sagardotegiko gabezia, akats eta hutsune horiek esplikatzen mito ugari sortu den arren, errealitatea erraz azaltzen da, edozein jatekaren errealitatearekin konparatu nahi bada, bederen: ia baxerarik ez, jakiak arriskutan jarri beharrik ez, bezereria segurua, eta abar.

Fenomenoa, esan bezala, gainbeheran hasia da. Sagardogileen esku dago, gaitza osotasunera heda ez dadin erremedioak jartzea: bezeroa zaintzea, alegia. Euskal Herriko zaletuak badaki jaten eta edaten. Pazientzia handikoa da, gainera, eta gehixeago ordainduta ere (ez da gure kasua, jakina), nahitago izaten du ongi janik etxeratzea. Urrezko arrautzak jartzen dituen oilloa hilko ez badugu, beraz, buelta eman beharko. Garaiz.

• Edorta Agirre •

Zer arraio prestatuko ote?

Ajoarriero bakailaoa

- ◆ **Osagaiak:** (bost lagunentzat, beraz) kilo bat bakailao, tipula eder bat, 4 baratxuri, 4 piper txorizero, 8 koi-larakada tomate saltsa, pipermin txiki bat, dezilitro bat oliba olio, perrexila.
- ◆ **Tresneria:** eltzea, labana, trankadera, lurrezko kaxuela, zurezko koilara.
- ◆ **Denbora:** 25 (24 + 1) ordu.

I Irakurleek honelako eskariak egiten dizkigutenean poz handia hartzen dugu. Bihoakie Iruñeko Zaldiko Maldikoko bost lagun horiei lurralde horretako errezeta klasiko hegoatarra. Eta eskerririk asko igandero Ase eta Gose aukeratzeagatik. Bakailaoaren mamia eta azala bereizi, aurrena 4-

5 zentimetroko puska luzangatan. Kendu hezurak eta jarri beratzen, 24 orduz. Aldatu ura hiru aldiz.

Txikitu tipula eta baratxuriak, xehe-xehe, eta ipini kaxuelan olioarekin batera, su ez-tian. Erantsi pipermina. Lehortu bakailaoa eta, tipula gorritzen hasi denean, erantsi dena kaxuelara. Eragin koilararekin eta utzi, pittin bat erregosi arte. Erantsi orain piperrak hazirik gabe, bakoitza sei bat puskatan, tomatea eta utzi dena egin dadin, hogei bat minutu. Kontuz, begira kaxuela jakia itsats ez dadin. Azkenean, zuzendu gatz-puntua eta bota perrexila goi-goitik, ongi hedatzeko.

Bakailao honekin, Unxeko ardo gorria erori egiten omen da barrualdera.